

Abordable. Classique. De qualité.

MHS basic

POUR CEUX QUI VEULENT RESTER CLASSIQUE

ÉPROUVÉE ET DE QUALITÉ – NOTRE TRANCHEUSE À CADRES.

Trancheuse
à cadres

Clavier
à membrane
hygiénique

Utilisation
simple

Changement
de feutre en
quelques
secondes



Abordable. Classique. De qualité.

MHS basic

Le modèle **MHS Basic** est l'équipement de base dont votre boulangerie ne peut pas se passer. Entièrement automatique et facile à utiliser. Grâce à cette trancheuse

à cadres, vous allez pouvoir économiser jusqu'à 50 % de temps de nettoyage par rapport aux machines anciennes générations. Profitez-en vous aussi !

Des données qui parlent d'elles-mêmes

- Changement de feutre sans outil en à peine quelques secondes
- Avance du pousse-pain tout en douceur avec 2 niveaux d'intensité pour une découpe particulièrement délicate
- Coupe quasiment tous les types de pain
- Jusqu'à 50 % d'économie sur le temps de nettoyage par rapport aux autres trancheuses à cadres
- Coûts de maintenance minimaux grâce à une grande facilité de maintenance
- Mode Veille à économie d'énergie
- Contrôle de sécurité (testé GS)
- Capot de sécurité dans la zone d'insertion
- Barrière optique de sécurité en option au lieu du capot de protection

Hygiène optimale

- L'entraînement déporté empêche les impuretés et l'huile de coupe de pénétrer dans la partie mécanique
- Temps de nettoyage réduit grâce à l'accès facile et aux surfaces lisses
- Lubrification sans pompe à graisse
- Cadres en acier inoxydable facile à retirer
- Cadres lavables en lave-vaisselle
- Tous les capots peuvent être retirés sans outil afin de faciliter encore plus le nettoyage



Caractéristiques techniques

Dimensions (L x H x P) : 59,5 x 112 x 73,5 cm
 Passage du pain (L x H x P) : 45 x 14 x 34 cm
 Épaisseurs de coupe : 9 – 14 mm
 Poids : 200 kg
 Type de lame : trancheuse à cadres
 Coupe : quasiment tous les types de pain

Vous trouverez d'autres caractéristiques techniques page 19



ÉCONOMIE
D'ÉNERGIE



NETTOYAGE
FACILE



COUPE
SILENCIEUSE

Nous serons ravis de vous conseiller : sales@mhs-schneidetechnik.de